

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

UNSERE EMPFEHLUNG | OUR RECOMMENDATION

INSALATA CARCIOFI

ARTISCHOCKE | PARMESAN | RUCOLA
ARTICHOKE | PARMESAN | ROCKET

18.00

SALMONE MARINATO CON CREMA DI AVOCADO

GEBEIZTER LACHS (MIT KORIANDER- UND FENCHELSAMEN) | AVOCÁDO-CREME
MARINATED SALMON (WITH CORIANDER AND FENNEL SEEDS) | AVOCADO CREAM

17.50

RISOTTO CON RADICCHIO E GORGONZOLA

RISOTTO | RADICCHIO | GORGONZOLA
RISOTTO | RADICCHIO | GORGONZOLA

21.00

FRITTO MISTO

KNUSPRIGES MEERESFRÜCHTE- UND GEMÜSE ERLEBNIS
KALAMARI | GARNELE | GEMÜSE
CRISPY SEAFOOD AND VEGETABLE EXPERIENCE
CALAMARI | SHRIMP | VEGETABLES

24.50

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA

FRISCHE PAPPARDELLE | ENTENRAGOUT | MASALA
FRESH PAPPARDELLE | DUCK RAGOUT | MASALA

21.50

FARAONA CON BROCCOLI SELVATICI

PERLHUHNBRUST | FENCHEL-CREME | WILDER BROKKOLI | KARTOFFELGRATIN
GUINEA FOWL BREAST | FENNEL CREME | WILD BROCCOLI | POTATO GRATIN

28.00

ZUPPA

SUPPE | SOUP

CREMA DI POMODORO

TOMATENCRÈMESUPPE
TOMATO CREAM SOUP
9.00

CREMA DI CASTAGNE

MARONENCRÈMESUPPE
CHESTNUT CREAM SOUP
11.00

ANTIPASTO

VORSPEISE | APPETIZER

CAPRESE DI BUFALA

BÜFFELMOZZARELLA | KIRSCHTOMATE
BUFFALO MOZZARELLA | CHERRY TOMATO
15.00

CARPACCIO DI BARBABIETOLA

ROTE BEETE CARPACCIO | ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT | WALNÜSSE
BEETROOT CARPACCIO | CAMELIZED GOAT CHEESE | WALNUTS
16.50

CARPACCIO DI MANZO

RINDFLEISCHSCHEIBEN | RUCOLA | PARMESAN
BEEF SLICES | ROCKET | PARMESAN
17.50

CARNE CRUDA DI FASSONE

TATAR VOM PIEMONTESEM RIND | ROBIOLA KÄSE | FRITIERTE EIDOTTER
TARTAR FROM PIEDMONTESE BEEF | ROBIOLA CHEESE | FRIED EGG YOLKS
19.50

VITELLO TONNATO CLASSICO

KALBFLEISCHSCHEIBEN | THUNFISCHSAUCE | KAPERNÄPFEL
VEAL SLICES | TUNA SAUCE | CAPER APPLES
16.50

PULPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CECI

PULPO VOM GRILL | KICHERERBSEN-CREME
PULPO FROM THE GRILL | CHICKPEA CREAM
21.00

PRIMI PIATTI

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE PASSAGE

RAVIOLACCIO CACIO AL PEPE

FRISCHE RAVIOLI | FRISCHKÄSE-PFEFFER-FÜLLUNG | GETROCKNETE TOMATE | PINIENKERNE
FRESH RAVIOLI | CREAM CHEESE AND PEPPER FILLING | DRIED TOMATOES | PINE NUTS
19.00

GNOCCHI DI BARBABIETOLA CON FONDUTA

HAUSGEMACHTE ROTE BEETE GNOCCHI | PIEMONTESISCHE KÄSECREME | HASELNUSS
HOMEMADE BEETROOT GNOCCHI | PIEDMONTESE CHEESE CREAM | HAZELNUT
19.50

RAGOUT EMILIANA

FRISCHE TAGLIOLINI | KALB- UND RINDFLEISCH RAGOUT
FRESH TAGLIOLINI | VEAL AND BEEF RAGOUT
17.50

TAGLIOLINI TARTUFO

FRISCHE TAGLIOLINI | SCHWARZER TRÜFFEL | PARMESAN-CREME
FRESH TAGLIOLINI | BLACK TRUFFLE | PARMESAN CREAM
26.00

GIRASOLE ALLA RICOTTA

FRISCHE RIESEN-TEIGTASCHEN | RICOTTA | BUTTER-SALBEI
FRESH GIANT DUMPLINGS | RICOTTA | BUTTER-SAGE
18.00

GLUTENFREIE PASTA AUFPREIS 3 €
GLUTEN-FREE PASTA SURCHARGE €3

GERNE BEREITEN WIR ALLE PRIMI PIATTI GERICHTE AUCH ALS **KLEINE PORTION**, MIT EINEM **ABSCHLAG** VON **2 €**.
We are happy to prepare all Primi Piatti dishes as small portions, with a discount of €2.

SECONDI PIATTI

HAUPTGANG | MAIN COURSE

FILETTO DI SALMONE

LACHSFILET VOM GRILL | GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL | SAFRANSAUCE
GRILLED SALMON FILLET | VEGETABLES | ROSEMARY POTATO | SAFFRON SAUCE
28.00

BACCALA FRITTO CON CREMA DI PISELLI

KABELJAU | ERBSENCREME | RADICCHIO | POLENTA
COD | POLENTA | PEA CREAM | RADICCHIO | POLENTA
32.00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

KALBSRÜCKEN | PARMASCHINKEN | SALBEI | GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL
SADDLE OF VEAL | PARMA HAM | SAGE | VEGETABLES | ROSEMARY POTATO
30.00

FEGATO VENEZIANO

KALBSLEBER "VENEZIANISCHE ART" | KARTOFFELPÜREE
VEAL LIVER "VENETIAN STYLE" | MASHED POTATOES
28.00

GUANCE DI VITELLO

KALBSBÄCKCHEN | ROTWEIN-SAUCE | KARTOFFELPÜREE
VEAL CHEEKS | RED WINE SAUCE | MASHED POTATOES
32.00

FILETTO DI MANZO

RINDERFILET | ARTISCHOCKE | ROSMARINKARTOFFEL
BEEF FILLET | ARTICHOKE | ROSEMARY POTATOES
39.00

CONTORNI EXTRA

EXTRA BEILAGEN | EXTRA SIDE DISHES

VERDURE

GEMÜSE | VEGETABLES
6.00

PATATE AL ROSMARINO

ROSMARINKARTOFFEL | ROSEMARY POTATO
6.00

DOLCI

NACHSPEISE | DESSERT

TIRAMISU

9.00

PANNA COTTA

9.00

BOMBA DI CIOCCOLATA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

CHOCOLATE SOUFFLÉ

9.00

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNE

CRÈME BRÛLÉE | TONKA BEAN

9.50

BÔNET ALLA PIEMONTESE

SCHOKOLADENFLAN | KAKAO | AMARETTO | KARMEL

CHOCOLATE FLAN | COCOA | AMARETTO | CARMEL

9.50

SORBETTO

HAUSGEMACHTES SORBET

HOMEMADE SORBET

5.50

AFFOGATO AL CAFFÈ

ESPRESSO MIT VANILLEEIS

ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM

7.50

FORMAGGI

KÄSE | CHEESE

FORMAGGI MISTI

ITALIENISCHE KÄSESORTEN | FEIGENSENF

ITALIAN CHEESES | FIG MUSTARD

(FÜR 1 PERSON)

15.00